



"Mosaico" Vino de Parcela DOP Jumilla

Casa Castillo
Spanien, Jumilla

Vinifikation

- Lese der Syrah-Trauben aus Valtosca-Reblage in erster Septemberwoche
- Ernte der Monastrell- und Garnacha-Trauben gegen Ende September
- alkoholische Gärung für 10 - 15 Tage im offenen Zementbecken für Garnacha
- Ganztraubenvergärung für Syrah und Monastrell im Holzgärständer
- Reifung und Lagerung für 15 Monate in gebrauchten Tonneaux/Fudres aus Eichenholz

Charakter

Dichtes Kirschrot; ausgeprägt duftendes Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren, Herzkirschen, Blaubeeren und Holunder, abgerundet durch würzige Noten und Krokant, Schokolade, kandierte Orangen; auf dem Gaumen mit viel Fluss und Dichte, kraftvolles, elegantes Tannin ist eingebaut in Aromen von Kaffee, Kakao, Kräuter und himmlische Mineralität; ein Wein mit grosser Klasse und Eleganz, gekrönt durch ein sehr langes Final!

Geschichte

Die Selektion Bruno Jeggli ist eine Linie innerhalb des Sortiments von Jeggli Weine. Sie steht für exklusiv produzierte Weine, welche in Zusammenarbeit mit ausgewählten Wein-Produzenten und Bruno Jeggli gekeltert wurden. Dabei sind aus den vertrauensvollen, langjährigen und persönlichen Kooperationen grossartige Genuss-Cuvées entstanden, die unverkennbar das jeweilige Terroir widerspiegeln!

Der Name "Mosaico" reflektiert die Idee, dass aus vielen Puzzleteilen etwas Ganzes, Grosses entstehen kann, oder dass es für einen gelungenen Wein viele kleine Einzelteile braucht, um daraus etwas Grossartiges zu keltern – so wie diese besondere Cuvée von José-Maria Vicente und Bruno Jeggli.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Grill, kräftige Schmor-Gerichte, Eintopf, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	70% Monastrell, 20% Garnacha, 10% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2022 - 2030
Alkohol:	14.5 Vol.%



Hinweis:
Methode:

Enthält Sulfite
Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2020 Jeggli Weine
2015 Jeggli Weine

94/100
93/100

